

Cake au chocolat et aux noix

Bonjour à toutes et tous,

Avec novembre viennent les premières « grandes journées à temps pourri », même dans le Sud Ouest. Elles sont peuplées de violentes rafales, celles qui sifflent dans le conduit de la cheminée et vous interdisent de mettre un nez dehors, même sur la terrasse. Avec un tel contexte, le moral des troupes était donc plutôt bas et tout invitait à un petit coup de réconfort au goûter avec un bon cake d'automne.

J'ai donc été tentée de préparer un cake intégrant [des noix](#) (biais cognitif dû à l'omniprésence de noyers dans le Gers) et pour le réconfort, du [chocolat](#). Chocolat & noix, cela fonctionne traditionnellement très bien. Au goûter, sincèrement, ce cake chocolat noix a plu à tous. Il était moelleux mais tout en restant « léger » avec la diminution du beurre par rapport aux recettes classiques. La noix apporte un petit quelque chose de rustique et d'automnal qui marche toujours bien en cette saison.

Vu que l'on s'est régalés, j'avais envie de vous partager cette gourmandise, car une touche de réconfort fera toujours du bien en ce moment. J'espère qu'il vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée !

- CAKE CHOCOLAT & NOIX -



Recette : Cake chocolat noix

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake de 6 personnes :

- 175 g de farine (cf. 2)
- 150 g de chocolat noir
- 135 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 80 g de cerneaux de noix
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Concassez grossièrement les cerneaux de noix
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre, puis ajoutez à la préparation.
- Ajoutez la farine, levure chimique, pincée de sel puis mélangez de manière à homogénéiser la pâte.
- Incorporez les cerneaux de noix concassés.
- Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré ou huilé. (cf. 1)
- Enfournez à 180°C pour 40 minutes environ. (Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : il doit ressortir sans trace de pâte).

Dégustez ce cake chocolat noix tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- (1) Pour réaliser la belle nervure typique du cake, trempez votre main dans l'eau puis dessinez une « ligne » à l'aide du tranchant.
 - (2) Pour donner une note plus rustique, n'hésitez pas à utiliser moitié blé moitié farine d'épeautre.
 - *Conservation* : 48 h à l'air libre, après il sera mieux de le congeler en tranches et décongeler au besoin.
-